

ZUPPA DI PESCE E VERDURE

Ingredienti per 4 persone:

- 5 tranci di pesce,
- 2 limoni,
- 2 cipolle grandi,
- 2 spicchi di aglio,
- 2 pomodori grandi maturi spellati,
- prezzemolo,
- scalogno,
- coriandolo tritato,
- 5 patate sbucciate e bollite,
- 1 tazza di olio d'oliva,
- farina di manioca,
- sale,
- pepe.

Condite i tranci di pesce lavati e asciugati con il succo di 2 limoni e 1 cucchiaino di sale.

Ponete in frigo in 30 minuti per fare insaporire.

Prendete una pentola d'argilla grande e sfregatevi l'interno con l'aglio.

Ungetela poi con mezza tazza di olio d'oliva.

Grattugiate le cipolle, schiacciate i pomodori in modo da ottenere una purea e tritate il prezzemolo, lo scalogno e il coriandolo.

Mescolate il tutto, condite con il coriandolo tritato e un cucchiaino pieno di pepe nero.

Bagnate con il succo ottenuto dal pesce, che avete lasciato marinare in frigo.

Disponete nella pentola gli i tranci di pesce, e alternate ad ogni strato i vari condimenti.

Versatevi il resto dell'olio d'oliva e portate a fuoco forte fino ad ottenere il bollore.

Abbassate la fiamma (media), coprite la pentola e lasciate cucinare finché il pesce non sarà cotto.